

Rumput laut kering–Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	1
5 Penanganan dan Pengolahan	1
6 Teknik sanitasi dan higiene	1
7 Syarat mutu dan keamanan pangan	2
8 Pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	2
11 Syarat Pelabelan	2
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori rumput laut kering	3
Bibliografi	4
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori rumput laut kering	3

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas rumput laut kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2690-1998 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Rumput laut kering—Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas rumput laut kering.

Standar ini berlaku untuk rumput laut kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan..*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2690.2:2009, *Rumput laut kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2690.3:2009, *Rumput laut kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

rumput laut kering

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut yang mengalami perlakuan pencucian dan pengeringan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku rumput laut kering memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2690.2:2009.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 2690.3:2009.

5 Penanganan dan Pengolahan

Penanganan dan pengolahan rumput laut kering sesuai SNI 2690.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran rumput laut kering dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan petunjuk teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan		
		<i>Eucheuma</i> Spp	<i>Gelidium</i> Spp	<i>Gracilaria</i> Spp
a Sensori	Angka (1-9)	7	7	7
b Kimia - Kadar air - <i>Clean Anhydrous Weed</i> *	% fraksi massa % fraksi massa	30 – 35 Minimal 30	15 – 18 Minimal 30	15 – 20 Minimal 30
c Fisik - Benda asing *	% fraksi massa	Maksimal 5	Maksimal 5	Maksimal 5
CATATAN* bila diperlukan				

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Kimia

Kadar air sesuai dengan SNI 01-2354.2.2006

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2690.3:2009.

11 Syarat Pelabelan

Setiap kemasan produk rumput laut kering yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2690.3:2009.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori rumput laut kering

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori rumput laut kering

Nama panelis : Tanggal:.....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bersih, warna spesifik jenis merata,cerah.	9					
• Sedikit kurang bersih, warna spesifik jenis merata, cerah.	7					
• Kurang bersih, warna spesifik jenis tidak merata, kurang cerah.	5					
• Kotor, warna spesifik jenis tidak merata, kusam.	3					
• Kotor, warna spesifik jenis tidak merata, sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Spesifik jenis rumput laut.	9					
• Spesifik jenis rumput laut berkurang.	7					
• Netral.	5					
• Agak amis, sedikit apek.	3					
• Amis dan apek.	1					
3 Tekstur						
• Kering merata, liat tidak mudah dipatahkan.	9					
• Cukup kering kurang merata, liat tidak mudah dipatahkan.	7					
• Lembab, liat agak mudah dipatahkan.	5					
• Mudah dipatahkan.	3					
• Mudah sekali dipatahkan.	1					

Bibliografi

Agar from some Hawaiian red algae, Aquatic Botany 16: 385 – 389 Santos, G.A. dan Doty, M.S. (1983).

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higienes dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan. Direktorat Jenderal Perikanan, 1997, Jakarta.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id